

الحياة الاجتماعية في البحرين

الناجمة شاذلي بن عبد الله

شمسي

للصحافة والطباعة والنشر



91

الحياة الاجتماعية في البحرين

المنامة شانزليزيه الخليج

تأليف: ابراهيم بشمي

كتاب : المنامة شانزليزيه الخليج
المؤلف : ابراهيم بشمي
رقم الايداع في المكتبة العامة - البحرين
الطبعة الاولى - 1573 / د.ع / ١٩٩٤
من اصدارات : مؤسسة الايام للصحافة والطباعة والنشر .
المنامة - البحرين . ص . ب ٣٢٣٢
هاتف : ٧٢٧١١١ - فاكس ٧٢٣٣٠٠

المنامة شانزليزيه الخليج

من اصدارات:

مؤسسة الايام للصحافة والطباعة والنشر

مقدمة لا بد منها

عندما أرادت الدولة البريطانية البهية، كما تطلق على نفسها في تلك الزمانات الخوالى، أن تنقل دار المعتمدية البريطانية في خليج العشرينيات، من بوشهر على الساحل الفارسى، الى مدينة أخرى على الساحل العربى، لم يكن لديها آنذاك سوى خيار واحد كما يبدو، بعدما استعرضت جميع خيارات المدن العربية المطلة على الخليج . . الا وهى مدينة المنامة .

المنامة كانت في عشرينيات هذا القرن تشكل مدينة تتمتع بكثير من الازدهار الاقتصادى، إذ أن المنامة هى عاصمة تجارة لؤلؤ الخليج، وكانت المنامة نقطة وسط في الخليج، ولقد قسم الانجليز الاسباب التى جعلتهم يفضلون المنامة، واعتمادهم لها مركزا لادارتهم الخليج، الى ثلاث مستويات متداخلة إجتماعيا، وسياسيا، واقتصاديا .

أما بالنسبة للاسباب الاجتماعية، فقد جذبت البحرين الكثير من الزوار الاجانب، لكونها العاصمة التجارية، والمركز الاساسى لتجارة اللؤلؤ في الخليج، وهذا قد ساعد على قيام مجتمع متطور ومتقدم في البحرين، ولاحظت بريطانيا سهولة الاتصال والتعامل مع البحرينين، كذلك فأن

البحرين شكلت مركزا للتبادل التجارى مع الاحساء ومنطقة نجد، وأن تجارة اللؤلؤ قد جذبت كثيرا من الاجانب الى البحرين.

بالاضافة الى ذلك، فإن البحرين ضمت اكبر تجمع اوروبى فى منطقة الخليج، مما كان سيساعد المعتمد السياسى البريطانى من حيث الحياة الاجتماعية، وبتشابه البحرين أيضا حضاريا مع اوربا من حيث وجود الكهرباء، والشوارع المبلطة، والزراعة، وتوفر المياه الارتوازية، والمراكز الترفيهية، والاسواق التجارية المتطورة، كما أن بدايات التنقيب عن النفط، قد جذبت اعداداً كبيرة من الاوربيين، حيث أسسوا مجتمعاتهم الخاصة، بالاضافة الى شهرة البحرين بانها منتجع للراحة فى الخليج.

أما الاسباب السياسية لاختيار البحرين فهي كثيرة، تبدأ من علاقات بريطانيا المعاهدية مع البحرين، وتركز القوة العسكرية البريطانية فى الخليج، وانتقال معظم منافع بريطانيا من الساحل الفارسى الى الساحل العربى، بالاضافة الى تزويد الطيران الامبراطورى البريطانى بالوقود فى البحرين، وقرب البحرين من جميع امارات المنطقة، بالاضافة الى ان البحرين كانت بفضل وجودها كجزيرة، فهي اكثر استقراراً، ولا توجد فيها منازعات قبلية، حيث انها كانت مجتمعا مدنيا، بفضل الزراعة والتجارة كما كان فيها أفضل مطار بحرى، حينما كان الخليج يسمى قناة السويس الجوى، والبحرين من

اهم موانئه، بالاضافة الى توفر مركز ارساد جوية، وهواتف .

إذن كانت المنامة بندر الخليج، كما الواحة بندر الصحراء، ومن هنا غدت المنامة، المنتعشة بسوق لؤلؤها، وجسارة تجارها آنذاك، ومدارسها، وتمذنها، ومياهها، ونفطها، مركز جذب لكل سكان الخليج من مسقط، وابوظبى، ودبى، وبوشهر، والبصرة، والدوحة، والرياض، والكويت .

لهذا يقول أحد الرحالة الهنود (كرستجى / أرض النخيل) فى عام ١٩١٦، من بين المدينتين التوأمن الرئيسيتين اللتين تتكون منها البحرين، فان مدينة المنامة، قد شيدت على امتداد ساحل المرفأ، باكثر من ميل واحد طولاً، ومثله تقريبا فى امتدادها الى الداخل عرضاً .

وتتكسد فى داخل هذه المنطقة أحياءها السكنية ومكاتبها وأسواقها الكبيرة، وهى المركز التجارى لكل هذه الجزر، وجميع الاعمال، والمعاملات التجارية، تجرى فى هذه البقعة، كما يوجد فيها كبار التجار، والوكالات التجارية، ووكالات البواخر، والقنصلية البريطانية، وجميع المكاتب المختلفة، والاسواق الكبيرة، وجميع العاملين فيها بأجناسهم، واعمالهم المختلفة .

ويقول الرحالة العربى امين الريحانى ، بأن اذا ما السائح
وطىء أرض الجزيرة، وجال فى اسواقها، سيلفت نظره
كذلك، حركة تجارية، لا ينبىء حتى ظاهرها بكل ما هناك،
فهنا يشاهد فى المخازن، من الملبوس، والمأكول،
والمشروب، ومن اسباب الزينة والترف، ما يندر الا فى المدن
الكبيرة مثل بمباى والقاهرة.

اما اذا دخل احد البيوتات التجارية، نظره لأول وهلة،
الدفاتر الضخمة، والكتّاب، وهى هنا ادارة، ونظام،
ودواوين يجلس عليها الزائرون، لا الزبائن فيشربون القهوة
ويدخنون.

ويقول الرحالة الهندى كرسنجى: وقد شاهدت فى
المكتب البارد الفسيح، الخاص بمضيفنا، طاولات،
ومقاعد، ومكتبة يستخدمها الموظفون، وآلات طباعة
لاستنساخ الرسائل، وآلة كاتبة، وشاهدت ايضا تقويما
جداريا بالانجليزية، وساعة دقاقة امريكية الصنع، وخزانة
حديدية، حديثة الطراز، بالاضافة الى موظف برتغالى او
روسى الاصل، تم استقدامه من بومباى للعناية بالرسائل
الانجليزية.

ويقول حافظ وهبه، فى كتابه الجزيرة العربية فى القرن
العشرين: لقد تقدمت التجارة فى البحرين فى الخمسة عشرة

سنة الاخيرة، بسبب بناء رصيف للسفن الشراعية،
ومستودعات للبضاعة، وقد اصبحت البحرين، بالنظر الى
مركزها الجغرافى، سوقا هاما لتجارة اللؤلؤ، وغيره من انواع
المتاجر الاخرى.

فتجار اللؤلؤ من الكويت وقطر والقطيف وسائر
الوسائل العربية، يبيعون فيها، ما تجمع لديهم من اللؤلؤ،
حيث يصدر بعد ذلك الى الهند واوروبا.

ويقول الرحالة الفرنسى جان جاك بيربى: وهذه الحركة
المنظمة الدائمة فى المنامة، هذا المرفأ الحر، جعلت من
البحرين، اعظم مركز للتبادل التجارى فى منطقة الخليج
العربى.

وقد مررنا فى الاسواق، مرات عديدة، باجناس متنوعة
من البشر من عرب، وفرس، ويهود، وزنوج، وأجناس
مختلفة من ابناء سام.

ويقول الريحانى، ان البحرين مثل الكويت، محطة
للتجارة بين الشرق، والشاطر الشرقى من شبه الجزيرة،
ويصلح ان يقال فيها من هذا القبيل، إنها سوق من أسواق
نجد، لأن قسما كبيرا يدخل اليها من الهند، وايران،
والعراق، ومن اوربا وامريكا، وينقل عن طريقها، فهو يباع
فى نجد، بل يصل منه حتى الى اليمن، وعسير، والحجاز.

ويعصف بلجريف منظر باب البحرين الذى يطل على
الفرضة وميدان الجمارك، وكان مكانا رائعا مليئا بالحبور
والضوضاء، وكان هناك دائما شيء جديد يستحق المشاهدة،
وفى كثير من الاحيان، كان يبلغ عدد السفن الراسية فى المرفأ
مائة سفينه.

وكان المرء يرى أنواعا مختلفة من التجارة من موانئ
الخليج، ومن أماكن أبعد من تلك، فكان هناك رجال سمر
قصار القامة، ممتلىء البنية، من صور أسفل مسقط، مرتدين
ملابس صفراء اللون، تميل الى الحمرة، ومغطين رؤوسهم
بقلنسوة حمراء، وكان هناك المسقطيون بشعورهم الطويلة،
وملاحظهم التي تشبه الصقور، أما الايرانيون فكانوا يرتدون
قبعات من الخوص، وأثواب واسعة، ذات أكمام طوال،
وشالات صوفيه يلقونها حول وسطهم، أما الهنود من
شاطيء الملبار، الذين ينزلون من سفنهم الشراعية الكبيرة،
التي كانت عادة اكبر السفن الراسية فى المياه، وكان البحارة
الهنود عادة ما يجلبون معهم ببغاوات، صغيرة خضراء
اللون، يبيعونها على السكان العرب.

وكان الحمالون يصرخون ويغنون، وهم يحملون اكياسا
ثقيلة، ويفرغون حمولات من كل نوع من البضائع، التي
تخطر على البال.

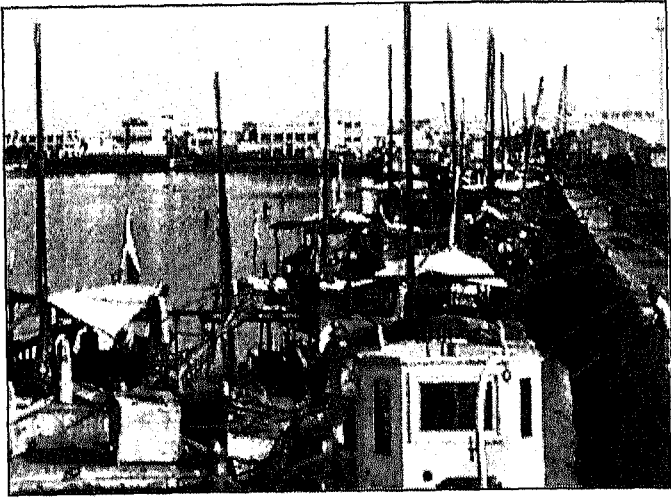
وكننت تشاهد فى المنامة؁ المبانى اللافة للنظر؁ مثل
الوكالة البرىطانية؁ وىبوت الارسالىة الامرىكية التبشىرىة؁
ومكتب شركة ما بىن النهرىن وفارس؁ وكىلة خطوط الملاحة
الهندىة البرىطانىة فى الخلىج؁ والمكاتب الحكومىة: مبنى
الجمارك؁ ومكتب الشىخ؁ والمحكمة.

هذه هى المنامة فى العشرىنات؁ واستطاعت المنامة ان
تتجاوز نكسة اللؤلؤ الصناعى؁ عندما تم اكتشاف النفط فى
بداىة الثلاثىنات؁ وابتدأت المنامة تضىج بكل القادىمن
للاتحاق بشركة النفط؁ وبكل ما أفرزته حقبة النفط من
مظاهر اجتماعىة؁ تبدأ من اوقات العمل؁ وتنتهى بالملاىس
الغربىة؁ وتنتشر المؤسسات التجارىة الكبرىة؁ ودور السىنما؁
وأماكن التسلىة؁ من مقاهى؁ ومطاعم؁ واندىة ثقافىة؁
ومؤسسات تعلىمىة.

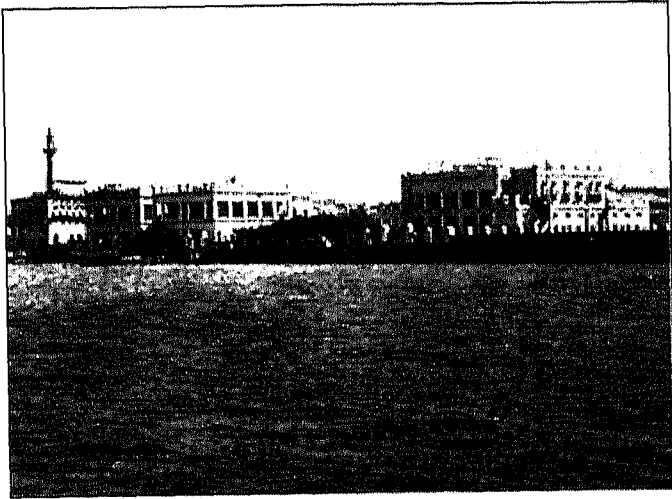
ولم تكن تلك المدىنة المسماة المنامة الا مدىنة مفتوحة
تتجاوب مع كل جدىد؁ تستقبله وتبقى أفضل ما فىه؁
لنىدغم فى حىاة المجتمع الداخلىة.

ومن هذا التطور؁ كانت هذه الحقىقة من سلسلة الحىاة
الاجتماعىة المتمثلة فى هذه الاماكن التى شكلت جزراً من
هذه الحىاة كلها. فى مرحلة من مراحل التارىخ الاجتماعى
فى البحرين.

ابراهىم بشمى



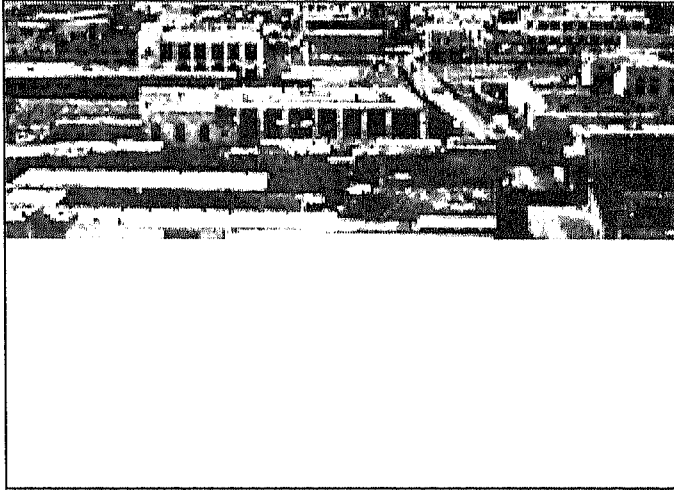
فرضة المنامة.



صورة المنامة من عرض البحر



شارع الحكومة في الخمسينيات.



صورة للمنامة.. ويبدو مبنى الجمارك

١ - هشك بشك

لدى صديق، لو كانت جمعية الذواقة تعلم عنه، لأهدته العضوية الشرفية في محفلها اللذيذ، وهذا الصديق لا يهتم بحجم الأكل، بقدر ما يهتم النوعية، والتجديد. . ويؤمن بالحكمة الصينية التى تقول عن مواصفات الطعام الجيد بأنه ما كان شهى الرائحة، وذا شكل مغرٍ، وطعم بهيج!

وكما قلت، فأن هذا الصديق يتلذذ، وكأى شاعر مرهف الاحساس فى وصف جمال حبيته، يتلذذ هو فى وصف الاطعمة، وهذا الوصف فن من الفنون الراقية التى كتبت فيها الكتب عندما كان للعرب حضارة وطعام، وصدرت بها المجلدات فى الدول الاخرى تتغنى بأطعمتها وطباخيها. . عندما يصلون الى مستوى من الرقى، لا يصبح حالهم حال من يبحث عن لقمة العيش بالمعونات، وسن الاظافر والاسنان، مما يدفعه الى عدم الالتفات الى ابعد من حدود معدته!

بل والادهى من ذلك، يقوم هذا الصديق بالحنين الى المطاعم القديمة، فالطعام كما يكرر دوماً هى نفس، ونفس الانسان لا يتكرر مرتين، ويقول لو كان لدى مطعماً، لما

تكررت فيه الطبخة مرتين، فصديقى له فى كل طبخة
ذوق خاص، كالفنان الذى يرسم لوحة فنية، لا تتكرر فيها
الصورة مرتين.

وكما يتندر عليه أصحابه قائلين: هل تريد ان يأكل
الناس على ذوقك؟

فكان يجيبهم قائلاً: سيكون فى مطعمى قائمة اكل يومية
مختلفة عما قبلها، وعما بعدها، ومن يأكل.. سيأكل على
ذوقى.. وحسب مزاجى، ففى كل يوم طبخة!

ولا ندرى لو تحققت فكرته.. هل سيجد له زبائن.
ولكن كما يقول المثل لكل ساقط لاقط، ولا أسوأ من هذه
المطاعم المنتشرة التى يقدم فيها الهشك بشك فى هذه
الأيام.. وضرب الكف على ودنه عليها.. وهى مجرد
اطعمة لسد جوع المعدة، فى رتم سرعة دوامة العالم العربى.

٢ - جبرى ورائحة الطعام

وذاكرة صديقنا لأطياب الطعام ذاكرة قوية، رغم ضعف ذاكرته السياسية، فعندما يسرد ذكرياته عن مطاعم الصبا، حينما كانت المطاعم، لا يأكل فيها الا من ليس لديه بيت، اذ ان عادة الاكل خارج المنزل، لم تكن منتشرة في البحرين أيام زمان، كمثّل هذه الايام، اذ إنه حتى من يعزّمك هذه الايام في بيته، يحضر لك الاكل من المطعم. . فهذا عيب وغير مستحب!

ويصف صديقنا كيفية الوصول الى مطعم «مندلى»، وكان هذا المطعم يقع في قلب السوق القديم في المنامة، بقرب مجلس الشيخ قاسم المهزع، والذي كان يشكل موقع منزله قرب بلدية المنامة القديمة، ذات الذكريات المثيرة، وتجمع الاسواق كلها، وجامع السوق، منطقة قلب المدينة العربية التقليدية. . كما هو حال المنامة القديمة.

يقول صديقنا: عليك بالوصول الى مطعم «مندلى» في الصباح الباكر، فشهرته في «مينيو» الصباح شهرة حدث عنها ولا حرج، اذ عليك ان تخترق سوق العجم، وتدخل داخل سوق الحلوى، وهنا سوف تجد بيع الهريس الحلو. . نعم

هل تصدقون بأنه كان هنا في يوم ما بائع هريس، ولكنها هريسة حلوة؟ بالضبط مثل الهريسة التي يفطر عليها اليابانيون هذه الايام . . بينما اندثرت هذه الاكلة الهريسية من مطاعمنا، مع اختفاء ذلك المحل، وذلك البائع، وحل مكانه كراشيا . . يبيع كل ما لا يباع بشطارة الكراشين . . ويصر صاحبنا على ان يناشد القراء بارسال له أية معلومات اخرى عن بائع الهريس الحلو . . إذ ان بعض سكان المنامة على الاقل، كانت الهريسة من جهة . . والباجة من جهة اخرى إفطاراً صحيحاً بالنسبة لهم، خصوصاً الذين يعملون أعمالاً يدوية شاقة . . وهل يتذكر أحدكم افطار البنائين . . غير الخبز الحار والحلوى؟!

وأحياناً، كان صاحبنا يصطحب معه زملاء الطفولة الى مطعم «مندلى»، والتي تشم روائح مشوياته على بعد ميل، في كل شوارع وطرق الاسواق القديمة، نعم فكل الدروب كانت تؤدي الى مطعم «مندلى»، وان كنتم لا تصدقوننى . . فاسألوا ذواقة زمان!

إنك «تسير» الى مطعم مندلى يقول صاحبي وهو يتذكر، كالقط جيري في افلام الكارتون، ورائحة الطعام تقوده وهو مغمض العينين، وعندما تصل لتناول افطار الصباح، ستشاهد المطعم بواجهته التي لوحتها أدخنة الشواء بالهباب الاسود، و «خياش» الفحم ملقاة على ناصية المطعم،

وتتصاعد النغمات من طرقات مطارق سوق التناكة . .
ونداء باعة الشربت وهم يزعمون على شربتهم . . حامض
حلو يا الشربت . . الشربت . . وتكمل هذه الموسيقى
السمفونية بنداء النادل العجى يزعم . . يك جيكر ويك
كباب وسبزي . . ويرد عليه العامل الآخر . . بلى !! فحينذاك
كان العجم هم سادة المطاعم . . ولم يكن الاخوة الهنود
خبراء هذه الايام موجودين ، حيث وزعت الولايات الهندية
الآن اختصاصاتها ، فالمطاعم محتكرة للمباريين ، والبرادات
محتكرة للكيراليين . . والدوبية محتكرة للجكراتين . .
والحلاقين . . وما علينا من كل ذلك سوى الاكل ودفع
الفلوس !

٣ - كبدة الصباح

المهم تدخل الى داخل مطعم مندلى، حيث تسمع نداء كل زبون بأن يوجهوا «البانكة» اليتيمة ناحيته، حتى تروح عنه الحر والعرق والدخان، وتطلب من العامل المثهب بالادخنة، الطبق المشتهر به مطعم «مندلى». . . وهو كبدة الصباح المشوية ان كانت متوفرة. . . فهي تنفذ قبل الساعة الثامنة صباحاً، وكم هى لذيذة تلك الكبدة الطازجة المجلوبة من المقصب الذى يقع غرب البلدية، والمنزوعة من احشاء الاغنام الفارسية، التى كان يجلبها أشهر تجار الاغنام «غلوم»، ويخزنها فى فريج بوضرة. . . بعدما تجلب من السفن الخشبية فى فرضة النامة. . . وتنقل مشياً على الاقدام فى مظاهرة إحتفالية. . . من الرعاة ومن الغنم!

طبعاً، لم تكن تلك الاغنام، هى الاغنام الحالية التى لا يقل عمرها عن خمسة اعوام، ويظل يجز الصوف منها طول تلك الاعوام الخمسة، حتى لا تبقى لها قدرة على انتاج مزيد من الصوف، بالاضافة الى انها تشبعت بالادوية و «الانتى بايتيك». . . والابر لكى تحفظها على طول الطريق من استراليا حتى الخليج من الامراض. . . فأى طعم لحم حقيقى يبقى، ليتذوقه انسان هذا الزمن؟!!

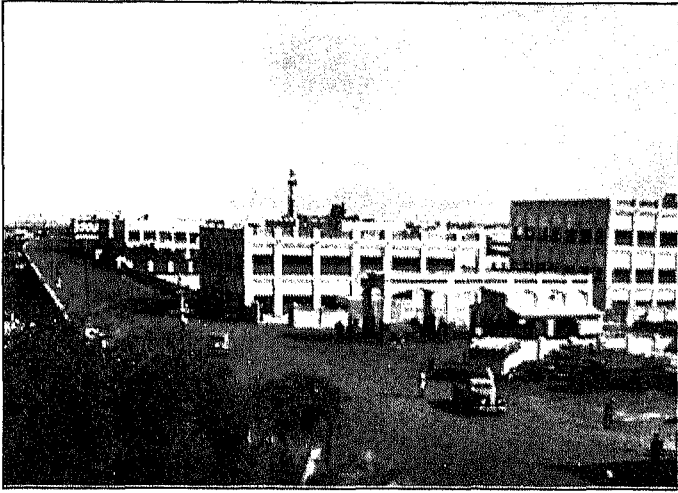
ما علينا، كانت الكبدة كبدة. . . حمراء وذهبية بلون النار،

والخبز حار . . ومن الافضل ان تجلبه بنفسك من الخباز
المجاور، والسلطة . . ايه يا أيام السلطة . . بصل، وبربير،
أو بقل، ورويد من الصباح . . انها تعطيك طاقة ولا مثلها
طاقة! لقد اكتشفها الإنسان ابسط . . بدون نصائح أطباء
هذه الأيام.

واذا فاتتك الكبد، فعليك بالكباب من اللحم الطازج
ايضاً، المشوى على الطريقة الايرانية، وعندما يوضع الشواء
وسط الخبز الساخن، ويرش عليه السحاق الاحمر . . فحدث
ولا حرج، انها لذة للأنف والفم، واما العينان فهي تغض
الطرف عما حولها، وكما يقول المثل: اطعم الفم تستحي
العين! فليس عليك من منظر المطعم . . أو نظافته!

وبعد هذه الوجبة الشهية، تطلب الشاي «سنجين» كدم
الغزال، وتغسل يديك تحت صنوبر الماء الوحيد، وتمسح
يدك في الفوطة التي مسح فيها قبلك حوالى مائتى نفر يده،
ولا تقول إيدز أو عدوى . . فكانت النفوس آنذاك تؤمن
بالحكمة التى تقول «صف النية ونم في البرية»!

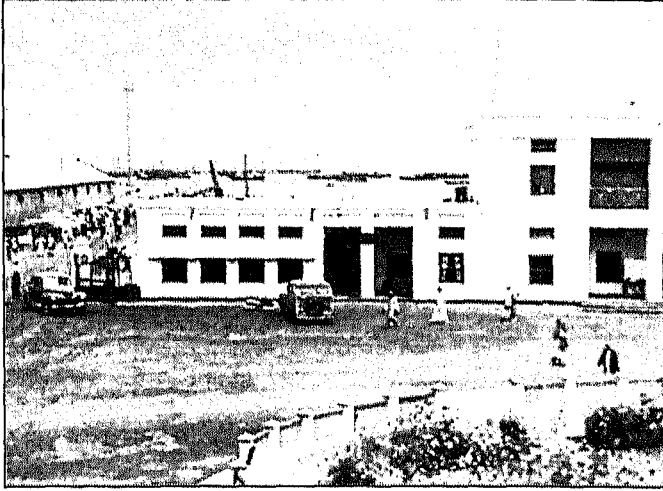
ثم تدفع الروبية، وتأخذ عودا، تنكش به اسنانك من بقايا
ما أكلته . . وتتوكل على الله، وانت تنطلق الى عملك . . ان
كنت تاجراً الى متجرك، وان كنت موظفاً فإلى دائرتك، وان
كنت حمالاً فإلى السوق، ولم تكن المطاعم حينذاك مطاعم
طبقية! إذ كانت مطاعم لكل الطبقات التى تجتمع على حب
تذوق الاطباق المميزة!



محطة بنزين يتيم



شارع الحكومة ومسجد العوضية



مبنى الجمارك



باب البحرين وشارع باب البحرين



مقهى في الاربعينيات

٤ - فلوسك بالدهن . . ولحمك بالبلاش

يتندر اهل البحرين على الذين يأكلون في المطاعم، خصوصاً بعد قصة مطعم محمد الشامى اليمنى، والبعض الآخر يقول عنه بأنه سورى، المهم ان اخانا محمد الشامى كان متزوجاً من بحرينية، ولديه ابنة أسمها عائشة، تذهب الى البيوت لبيع الكبة الحلية اللذيذة، بينما كان محله يقع مكان محلات أمباسادور حالياً، قرب باب البحرين، وكان الشامى يصرخ منادياً زبائنه «فلوسك بالدهن، ولحمك بالبلاش»، واتضح فيما بعد بأن ندائه كان صحيحاً ولم يكن يكذب على زبائنه، حيث كان يصطاد القطط، ويطبخ لحمها كباباً لذيذاً شهياً، حتى تم اكتشافه، بعد ان تشاجر مع العامل الذى يعمل لديه، وظلت هذه الحكاية تتردد في تاريخ البحرين الاجتماعى . . فلوسك بالدهن، ولحمك بالبلاش، حتى صارت أحد الامثلة .

لم تكن المطاعم في تلك الايام يقول صديقى الذواقة، سوى متعة اجتماعية، والذى يتجول الآن في البحرين يقع في حيص بيص، ويختار ماذا يختار من أطعمة قارات الدنيا التى توفرت له، لكن في تلك الايام كانت المطاعم غير المطاعم، واضرب لك مثلاً مطعماً آخر كان علماً من اعلام المطاعم في البحرين زمان!

يقع مطعم «أمين» كما يتذكر الصديق في شارع الحكومة . . وما ادراك ما شارع الحكومة في الاربعينيات بالنسبة للبحرين، طبعاً صديقنا لا يتذكر تلك الفترة، فهو لم يولد، ولكن ذكريات الكثيرين تشبهه بشانزليزيه باريس مع الفارق طبعاً، حيث كانت المقاهى والمطاعم منتشرة فيه،

ويتوافد عليها البحارة القادمون من سواحل الخليج المختلفة، يخرجون من الفرضة حيث ان فنادقهم هى سفنهم، والبعض من «المزورية» وهم البحارة العاملون فى المراكب، ولا أدري ما هى اصل هذه التسمية، يطبخون عشاءهم على بوابير الجاز. . فى الخانات المنتشرة فى ازقة المنامة .

وكان مطعم «أمين» يقع فى هذا الشارع حتى بداية السبعينيات، ان لم تخن الذاكرة صديقنا، وكان هذا الشارع يعتبر بالمناجر التى تقع على ناصيته من شوارع الخليج الراقية، واسماء مثل ملبارى ونوفلتى وجاشنهال ورولكس وتيلفونكن تلعلع فيه، وبضائعه الراقية كانت تستجلب من امريكا، ولندن، وباريس، وسواق التاكسى ينتظرون زبائنهم حتى لحظات الفجر الاولى قرب دوار باب البحرين. . فمطعم امين يظل مفتوحاً لزبائن آخر الليل، وما أدراك ما زبائن آخر الليل فى مطعم امين الذين تستجلبهم رائحة الكباب المعجون. . ذي الشهرة المتميزة. . الخفيف على معدة من عب من الشراب ما عبه!

عند مدخل المطعم يصادفك دائماً شخصيتان مهمتان، ارتبطتا بتاريخ المطعم، كاظم المؤذن فى مسجد بشمي فى فريق كانو، والذى يجر عربته ليلاً، لبيع حب الفساد، والسجائر، والكبريت وبعض الحلويات، وهو يطلق اصواتاً من فمه يشاكس بها الاطفال عندما يجر عربته الصغيرة، ويحكى لهم حكاياته عن الغول الذى ظهر ليلاً اثناء عودته من المطعم فى الرابعة صباحاً، ولولا انه يؤذن ويقرأ القرآن لاختطفه الغول، و «مروارى» تلك المرأة العجوز التى كانت هى الاخرى بقامتها القصيرة، وعباءتها الرمادية، وأثار الزمن على وجهها النحيف. . تشكل سمة مطعم أمين الليلية!

٥ - مطعم ساعات الفجر

طقوس مطعم امين ذات تقاليد صباحية ومسائية، وطقوس الصباح هي الاخرى تبدأ بالسنبوسة المصنوعة من اللحم الطازج الذي يستجلب كل صباح، وتحضر منه القيمة، والمرق، والبريانى، وليمد الموظفين الحكوميين بوجبتهم الصباحية المعهودة، حينما يحضر فراشو الدوائر الحكومية ليأخذوا «البارسلات»، اما الآن فبفضل التحاق المرأة بمختلف الاعمال، فأصبحت «الورة» على كل امرأة تحضر لها القيمة والمعكرونة والناشف و . . جاهز من بيوتهم . . وكل زمن وله تقاليده الطعامية! وقولوا لى ماذا تأكلون . . اقول لكم ما هو زمنكم؟!

ما علينا، ونعود الى طقوس امين، وطبعاً مسئولو المطعم هما الأخوان امين، احدهما وهو الاخ السمين يدير المطعم فى الفترة الصباحية، والاخ النحيف كان يدير المطعم فى الفترة المسائية . .

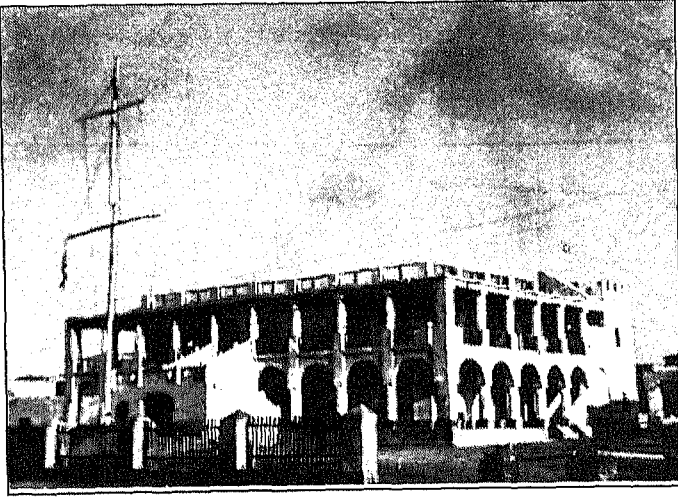
وكانت التكنولوجيا قد دخلت المطعم فيما بعد، حينما وضع الاخوان ميكرفون، يضغط بيده على زر ليلبغ المطبخ بالطلبات الخارجية وتعجب من قوة الذاكرة . . خمس «بارسلات» كباب، وتكأ عشر بارسلات بو خمس روبيات، ويبدأ يعد طلبات لعشرة أشخاص ينتظرون .

ويضرب العامل «عبدالرحمن» بيده على رقبته كالفقمة
بطريقته الفكاهية . . وهو يجيب بلى!

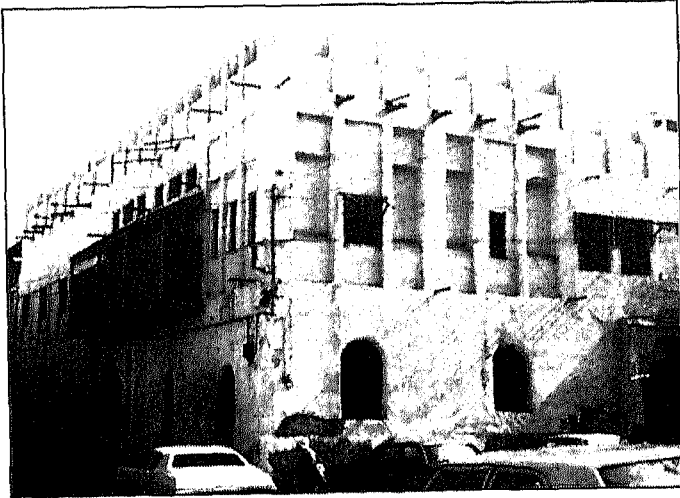
كان ازدهار وشهرة مطعم امين لكثرة سهار آخر الليل،
الذين يأتون لكى يسدوا رمقهم بعد سهرة «عرمرميه»،
بأكلهم الكباب الذى يرم البدن، فهو كباب متميز حيث لا
دهن كثيراً به، وطعم الفلفل الاخضر والنعناع، تعطيه
نكهته المتميزة، وكنت تملؤ معدتك بمبلغ لا يتجاوز عشر
روبيات بالكثير، لحوالى اربعة أنفار، وهو آخر مطعم يقفل
ابوابه مع ساعات الفجر الأولى!

وتأمل عند ذاك حال رواد آخر الليل، وهل رأى المطعم
رواداً مثلهم، فمن يأتى فى هذه الفترة من الليل فسيدمغ
بحالة السكر، حتى لو كان صاحباً . . إذ من يظل ساهرا
حتى الساعة الثالثة صباحاً غير محبى السهر . . والذكرت!

وبتطور العمران انتقل مطعم امين من مكانه، حيث كان
فى فترته الاولى قهوة، ومن ثم تحول الى مطعم، وبعده طار
الى شارع الزبارة مواصلاً الصومود . . والتصدى . . ولا يزال
كبابه يحتفظ بآثار تلك النكهة القديمة . . لكباب متميز . .
ولكن أين ذلك الزمن؟!!



مبنى كريبال - يتيم سنتر حاليا.



منزل عبدالرحمن القصيبي - المطبعة الشرقية حاليا.



منزل بيت زبارى - المطبعة الشرقية حاليا



شلة العفاريت الصغار في حي كانو.



مبنى مكاتب يتيم عندما كانت
برادات القصيبى.

٦ - سميراميس

كان سميراميس فيلماً تاريخياً عرضته سينما اللؤلؤ . . او سينما القصيصى، وعلى ضوء انتشار هذا الاسم، فتح أحد الهنود مطعماً صغيراً فى فريق كانو، بالضبط مقابل «يتيم سنتر» من ناحية الجنوب . . واطلق عليه اسم مطعم سميراميس استغلالاً لشهرة ذاك الفيلم . . وكان هذا المطعم يقع بالضبط فى المبنى الصغير المواجه لمبنى يتيم سنتر، ثم انتقل فيما بعد الى قرب جنرال ستورز!

وهذه المنطقة هى منطقة التماس ما بين الحي السكني، ومنطقة الاسواق، ويقال بأن المراكب الشراعية كانت ترسو فى هذه المنطقة، وكانت تسمى احياناً فريق الخطب حيث ارتبط اسمها ممن الذين يبيعون الخطب للطبخ، وكان موقعهم فى شارع الشيخ عبدالله، ويقع مكان يتيم سنتر الحالى مبنى شركة «كريبال» وهو مبنى قديم، على نمط المباني الشرقية، ذات التصميم القادمة من الهند، مع شركة الهند الشرقية وكري مكنزي . . وكان هو فى ذاك الوقت مبنى مهجوراً لأطفال الشوارع يلعبون فيه . . ويقفزون من فوق سوره، والتقاط الخطب المتدلي من الثلاث نخلات، والتي لا تزال موجودة بفضل اصحاب مبنى يتيم سنتر الذين تركوها تجمل المكان.

كان مطعم سميراميس يقع بالضبط في هذه الزاوية الاستراتيجية، وكان البحارة القادمون من سواحل الخليج، من مسقط، ودبي، وبندر بوشهر، والكويت، يمرون قادمين من الفرضة في كل مساء، متجهين لسينما الزباني، لمشاهدة فيلم عنتر وعبله، أو متجهين للأسواق . . او للمطاعم المنتشرة حول مباني السينما.

اما الاطفال المولعون بأفلام الكاوبوي، فيتحينون تلك الفرصة السانحة، لتطبيق ما شاهدوه في الافلام، و للقيام بألاعيهم الشيطانية، يقومون بعمل حبل الكاوبوي الذي يصطاد به الخيول، بحبل الغسيل المدهون بالنشا، لاصطياد بحار يتعلم سياقة «السيكل»، أو يقومون برمي محفظة مربوطة بخيط، فكلما انحنى اولئك البحارة لالتقاط المحفظة، جروها بالخيط من مخبأهم السري، بالقرب من محل كيلورام الذي يباع فيه تندرأ كل شيء، وكل ما تطلبه، سواء خطر على بالك ام لم يخطر، فسوف تجده في هذا المحل ! حتى أن «الزغبوت» سوف تجده في هذا المحل .



General Secretary of the Arab League
Director of the Arab League

29-1-1974

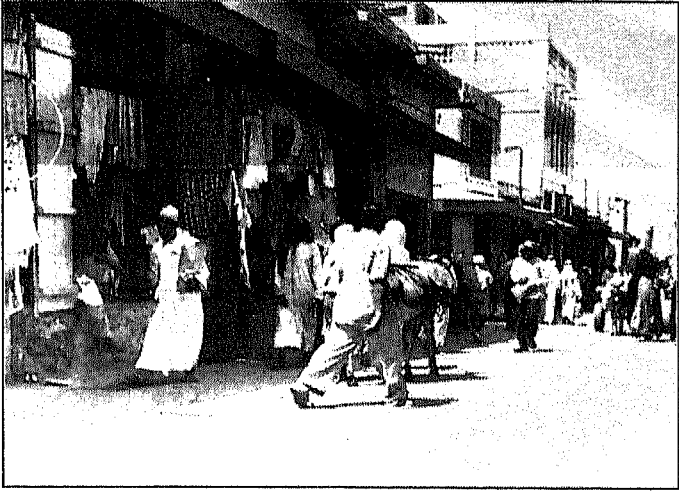
٧ - ما هو الهمبورجر؟

ولم يكن مطعم سميراميس مشهوراً فقط بالناشف، والبرياني، والقيمة، كعادة مطاعم الهنود، فتلك وجبات للأكل في اوقات الوجبات الرئيسية، ولكنه كان قد اشتهر بصنع سندويش من نوع جديد، انه سندويش الهمبورجر، حينها لم يكن احد في البحرين يعلم ما هو الهمبورجر!

وكان اعداده لذلك السندويش، اى سندويش الهمبورجر فناً قائماً بذاته، وذا طقوس يجب ان تنتظرها بفارغ الصبر، بسبب الطابور الطويل من الزبائن، وكان صاحب المطعم يقوم بنفسه باعداد تلك السندويشات، حيث يحضر قطعة اللحم المفروم المغطاة بالقسماط، حسب امكانيات عصره ووقته، ويقلها حتى تصبح ذهبية اللون، وتنبعث روائحها الزكية، ومن جهة اخرى يقوم بتحضير قطعى التوست، ويقطع اطرافها بالسكين الحادة ثم يدهنها بالزبدة، وبعد ان ينتهى من استواء قطعة الهمبورجر، يضعها وسط السندويش، ويرش عليها قليلاً من الفلفل الاسود، وقليلاً من الكتشب او كثيراً منه، حسب رغبة الزبون، ثم يضع قطعة من الطروح او الخيار، ويقطع السندويش الى قطعتين،

ثم يضعه فى صحن خاص، وزجاجة مشروب الببسى، او السينالكو تنتظر، وتجلس تأكل السندويش فى المحل، أو يضعها لك فى كيس من الورق، فلم تكن ايكاس النايلون قد انتشرت بعد، وتأخذ السندويش معك الى البراحة، وتأكله امام اصحابك من الاطفال، والكل يتطلع اليك محسوداً على هذه الاكلة، فمن كان يملك روبية واحدة فى يده، لكى يشتري مثل هذا السندويش؟ ويرجاء اصحابك قائلين: هل تعطينى قزمة واحدة! وانت وكرمك طبعاً، ولم يكن كل طفل قادراً، او يملك روبية للسندويش والببسى، او لطبق ناشف او قيمة، وينتقم الاطفال لأنفسهم من نقص الفلوس فى الايام العادية، بتعويضها فى ايام العيد. . فيجد محل سميراميس ايام العيد طابوراً من الاطفال، لا يأكلون سندويشا واحداً، او اثنين، او ثلاثة. . ولكن يأكل الطفل لكى يشبع كل ما فى نفسه المحرومة طوال العام. . فى ايام زمان. . حتى يصل فى المساء الى المستشفى لأكله حتى التخمّة!

ومن ذلك الهمبورغر الخاص، انتشر الهمبورغر الحديث بعد ذلك عن طريق مقهى لكى ستور، وجواد، وريفولى، وعوامّة ميناء سلمان، وليصبح الهمبورغر الآن سيد المأكولات مع سلسلة مطاعم بيع الهمبورغر. . الجديدة.



شارع الشيخ عبدالله في الخمسينيات.



سوق الاربعاء ويبدو مبنى دائرة النواطير سابقا



سوق الخضرة.



سوق اللوز قرب البلدية القديمة
- فندق عذارى حاليًا.



مطرح الوارد ويبدو جزءاً من
مبنى البلدية القديمة.



محطة سيارات الاجرة - فندق

٨ - يوم العطلة

عندما يتدفق صاحبنا في الحديث عن المطاعم يبحث دائماً عن التمايز، وحيث انه لديه احساس مرهف بالزمان والمكان، فالأمكنة لها شخصيتها، والازمنة لها شخصيتها، ولولا تدابير الاقدار لما يدري صاحبنا، ماذا يخبىء لنا القدر.

المهم، كان صاحبنا، يصطحب والده في ايام العطل الى الاسواق، لشراء مستلزمات الاكل اليومية، فكان الناس يأكلون آنذاك كل شىء طازج، حيث يشترونه في نفس اليوم، السمك من سوق السمك القديم، مقابل مبنى البلدية الحالى، وكان والده يشتري ربعة صافى البديع بخمس روبيات، ايام ما كان صافى البديع هو المعتبر، واختفى كما اختفى غيره من الاسماك بسبب الدفان والتلوث، ومن ثم ينتقلان الى سوق الخضرة لشراء خضروات اليوم، ومن ثم يعود ذلك الطفل الى البيت مضطجاً «الماجله» معه.

ولم يكن يوجد في البحرين آنذاك سوى ثلاثة احمدي، التى يحفظ فيها التجار اسماءهم، ولحومهم، وفواكههم، وخلفها توجد مطحنة البزار المواجهة لبيت سلمان الجاسم، الذى كان يقع على حافة البحر، الذى صار يردم..

ويردم.. حتى لا ندرى الى اين سوف يصل الردام او
الدمار!

وليوم الخميس فى العطلة طعم خاص، حيث يصطحب
صاحبنا والده الى سوق اللحم، حيث يتتقى والده الذواقة
ايضاً، فخذاً أو يد خروف، ويتجه معه حاملاً اياها الى محل
صغير وراء سوق الحدادة، حيث يقع محل حجى جاسم،
وما أدراكم ما هو محل حجى جاسم.

يسلم الوالد على حجى جاسم، ويتبادلان النكت
والتحيات، ويوصيه قائلاً: سيأتيك الولد المغرب، ويتنظر
الولد بلهفة وصول المغرب لكى يقوم بمهمته اللذيذة الطعم!

فى المغرب يأخذ صديقنا الجفير، يحمله بيده الصغيرة،
ويتوجه الى شارع الشيخ عبدالله، الى حجى جاسم، حيث
يقطع الشارع المزدحم بالناس، وخصوصاً فى مغربية الخميس،
ويمر على تلك المحلات القديمة، وهنا يقع على اليد اليمنى
قبل الدخول الى سوق الحلوى، محل بائع الخبز الاحمر، الخبز
الذى يصنع من التمر، وصاحبه العجوز منحنيّاً على التنور
المحفور فى الارض، وهو يجهز ارغفة الخبز الاحمر، ولكن
هذا المساء ليس مساء الخبز الاحمر.

٩ - حجي جاسم

ويواصل هذا الصبي طريقه، حتى يصل الى دكاكين اهل الاحساء، المختصين بصنع البشوت والعباءات، ويلقي عليهم بالتحية، فهناك كان يجلس والده عندهم، ويتذكر «خياش» الجراد التي تأتي لهم من الاحساء هدايا يوزعوها على معارفهم، ويواصل طريقه، فروعة الرحلة تبدأ عند الرجوع، ويعبر صاحبنا زاوية الكنيسة اليهودية، او الكنيس اليهودي، الذي حطمه الناس اثناء حرب ٤٨، وكانت اغلب المناطق هنا مكتظة باليهود القادمين من العراق او ايران..

وبعد ذلك يأتي أهم خان في المنطقة، أو الفندق بلهجة العصر، وهو خان اليماني، لصاحبه تلك الشخصية المتميزة عبيد اليماني.. الذي يمتلئ بالفرح والنكتة.. بشعره الاسطوري الابيض.

وعندما يصل الى الحجي جاسم يسلم صديقنا عليه، ويقول له: يسلم عليك الوالد ويقول لك وين الفخذ؟! ويتسم حجي جاسم، ويفحصه بعينه الواحدة حيث انه كريم العين، ويقول له: اصبر يا ولدي شوي، وهاك تذوق، ويقوم بإعطائه طاسة من شوربة اللحم المستوية، ورغم الحر، الا انها شوربة تجعلك تزدرداها، وقد رش عليها الفلفل الاسود، وعصر عليها الليمون، وبعد ذلك يعطيه الحجي جاسم عود من الخشب، وقد شكت فيه قطع من

الكبد والطحال، والكرش، مشوية بهذا الفرن التقليدى ولم يكن عند ذاك قد سمعنا عن الكوليسترول، وحجى جاسم جالساً فوق الفرن وقد ثنى رجله، واتخذهما مقعداً، وفى كل لحظة ينحنى داخل التنور، ويناول الطلبات الجاهزة للزبائن.

وعندما يستوى الفخذ، الذى نحاه حجى جاسم جانباً، يقوم بوضعه فى داخل كيس ورقي، ويعطيه للصبي الصغير، الذى يضعه فى الجفير او الزبيل الخوصى، ويعود ماشياً الى المنزل، فالدنيا كلها كانت النامة، وابتعد مكان لا يستغرق الوصول اليه سوى عشر دقائق من المشي.

فى الطريق تمتد يد الصغير خلصة الى اطراف الساق، التى «تحمشت» من النار، يتلذذ بطعم اللحم المشوي حتى يصل الى البيت، والغروب قد بدأ يسدل بحلكتيه ستارة الليل، كانت العائلة تنتظر فوق السطح، وقد جهز الخبز، والبربر، والبقل، والليمون، وتوسد الساق المشوي الوسط، وامتدت اليه الايدي الجائعة بالهناء والشفاء، فتلك ليلة جمعة.. وسهرة عشاء خارجية على سطح المنزل، والجيران قد سعدوا جميعهم الى السطوح فى ليلة صيفية، وبعد قليل سوف يستلقى الصغار على فراشهم المبلل بالطل، ينتظرون حكايات الامهات، وعيونهم الصغيرة، تتطلع الى تزامم النجوم فى السماء الزرقاء [هل يعرف أطفالكم الآن ما لون السماء.. وكم عدد النجوم المتساقطة فى كل ليلة.. وهذا الفضاء الواسع الذين يكون ملعب مغامرهم الطفولية فى كل مساء؟!

١٠ - أم عاشور وحزن الخل الدائم

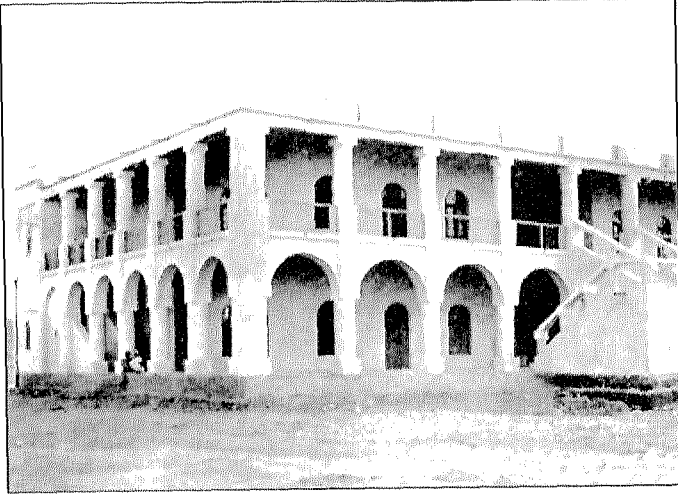
في تمام الساعة الحادية عشرة والنصف أو الثانية عشرة ظهراً، أى بعد صلاة الظهر مباشرة، سوف تشهد العديد من الاطفال، كل يتجه فرادى او مجموعات، يسرون وهم يحملون في أيديهم أطباقاً، او سلطانيات خالية، الى زرنوق ممتد، يتدىء اوله من زاوية الشربت المتفرعة من شارع الشيخ عبدالله، ومتجه جنوباً نحو مآتم حجي عباس، ومقابل المآتم بالضبط هناك داعوس صغير ممتد، والخطوات الصغيرة تتجه داخله بشكل روتينى حتى تصل في نهاية الداعوس، الذى يقع بالضبط وراء مدرسة الزهراء في فريق الحمام، ويدخل الطفل من الباب، وينزل عتبة، ويدخل الحوش، والذى زرعت فيه شجرة صبار هندی بفروعها الضخمة، حيث يسارع الاطفال الى التقاط ثمارها التى تناثرت على الارض، ويمدون يدهم الاخرى الى المرأة الوحيدة كشجرة الصبار هذه قائلين: أمانا تسلم عليك يا أم عاشور. . وعطينا آجار بأربع آنات. . أو نصف روبية، أو اثنا عشر أنه، أو روبية بالكثير! حسب حجم وغنى كل عائلة!

ومن يستطيع ان يصف «آجار» او طرشى أم عاشور، والتي تستقبل الاطفال بصمتها الغريب، وثيابها السوداء، والعصابة التى تلف بها جبينها، والسيجارة تتدلى من طرف فمها، او يقدر على وصفها وهى قاعدة على الحصيرة في الليوان الصغير تدخن الكدو وهى تمثل قمة الحزن، وتنهض أم عاشور كعصا الخيزران، وتدخل الى غرفة «الآجار»، حيث تصطف المرطبانات البنية اللون، المصنوعة من الخنزف، وتتناول «الملة» وتملأها حسب الطلب، ثم برى،

بصل، باذنجان، فلفل، طماطم، طرّوح، كل نوع على حدة، او تشكيلة من نوع او آخر، حسب طلبات الاهل في ذاك اليوم، ان كانت الطبخة سمك صافى وعيش شيلانى، ام كانت لحم في قاعته، او.....

وعندما يعود الاطفال حاملين مشترياتهم من «آجار» ام عاشور، ولا يكادون ان يصلوا الى بيوتهم، الا ونصف كمية «الآجار» على الطريقة العراقية، التى تجيدها أم عاشور فهى اصلاً يهودية من العراق.

وقصة ام عاشور هى الاخرى قصة غريبة، لم يعرفها الاطفال الا عندما كبروا وسألوا عن صمتها الغريب، وكانت الحكاية تقول بأنه فى العشرينات من هذا القرن، كانت ام عاشور كما تلقب حيث نسى الجميع اسمها الاصلى واشتهرت بهذا اللقب، قادمة مع عائلتها الى البحرين، وعلى ظهر السفينة التقت عيناها بعينى شاب من البحرين يسمى عبدعلى، ويبدو ان الحب من اول نظرة قد غشى عيناها، فأصرت على الزواج منه، رغم رفض اهلها، وفى نهاية الامر تزوجت عبدعلى، وانجبت ابنها عاشور، وكما يروى بعض اهل الروايات، توفى ابنها فى ليلة زفافه، ومات زوجها بعده، واتشحت ام عاشور بالسواد وعصبت رأسها، واعتزلت فى بيتها القديم هى وشجرة الصبار، ومرطبات المخللات تعيش منه، وتعيش مع وحدتها وحزنها وصمتها، والسيجارة التى تتدلى من فمها، وماتت ام عاشور، ومات سر صنعة «الآجار» معها، وظل بيتها وقفاً على ماتم حजी عباس، الذى ساهم زوجها فى تأسيسه!



مبنى كريبال.



محاكم البحرين.



مبنى كريبال



البنك الشرقي المحدود في حي
كانو / بيت عبدالرحمن القصيبي /
المطبعة الشرقية حاليا.



أطفال في حي كانو

١١ - حوطة البانيان

لكل زمان مطاعمه وطعامه، يقول صديقى الذواقه،
وعندها يتذكر بعض اشكال المطاعم، فهو رغم صغر سنه
آنذاك، إلا انه من أصحاب التذوق، ولكن أى تذوق، وأى
طعام وأية مطاعم؟

ومن هذه المطاعم التى يتندر عليها حينها يجيء الحديث
عن مطاعم زمان، مطعم «الله لا يراويك اياه»، وهو فى
الحقيقة ليس مطعماً، كما قد تخدعك الكلمة، فالكلمات
أحياناً خداعة، فعندما يقول لك انسان، انها طبخة
«خضرة»، ولكن عليك ان تتساءل أى خضرة؟ وأى طبخة؟
ويجب ان تنهال الاسئلة على دماغك حتى ترتاح معدتك!

يعود صديقنا الى وصف هذا المطعم الذى يقع فى سوق
الطواويش، واين ذلك السوق الذى كان ذا شنة ورنه، وأين
قهوة «بوناجى» التى تسمع فيها احداث الحرب العالمية
الثانية، من خلال اذاعة لندن وصوت يونس بحرى يلعلع فى
سب الانجليز من اذاعة برلين، ليتضح فيما بعد بأنه
جاسوس انجليزى فى الاذاعة الالمانية! انها دنيا غريبة!

وفى هذه المنطقة، ومن شارع أبو العلاء الحضرمى يتفرع
داعوس صغير، يقع ضمن املاك بيت بن مطر تجار اللؤلؤ
آنذاك، ومقابله تقع حوطة «البانيان»، حيث يقع اقدم معبد
هندوسى، وكان صاحبنا واطفال الحى يأتون متسللين فى
«حموة القايلة» لكى يصطادوا الحمام، الذى يحس بالامان،
وسط بيوت البانيان الذين لا يأكلون اللحوم، وليس مثل
حال صاحبنا واصحابه، وبالقرب منه يقع مخبز الخباز
مصطفى، وتنتشر مساكن الجالية الهندية من صاغة ودويية،
وقبل الصاغة والدويية والبانيان كانت تقع مساكن اليهود فى
هذه المنطقة التجارية، روزا، وتفاحة، والذين خلت منهم
البحرين مع عام ٤٨، وفى ايام «عيد الديوانى» وهو عيد
الهنود، تكون هناك بهجة وحبور، والهنود يتراشقون
بالاصباغ والزهور، ويهدون جيرانهم العرب المسلمين
صحوناً دائرية صغيرة فيها قليل من الارز الابيض،
والعدس، والمخبز الجبباتى، والمخضروات، بينما كان العرب
المسلمين يهدونهم فى العيد «القدوع» طبعاً من غير اللحوم،
وكان جار صاحبنا بانيانى «كافر»، إذ يقوم بشراء «بارسل»
من كباب امين، ويأتى الى غرفته فى الخفاء ليلاً، ويأكل لحم
الكباب اللذيذ، من لحم معبودتهم البقرة المقدسة، ثم يقوم
برمى الكيس وبقايا الاكل من النافذة . . بعيداً عن منزله!

١٢ - فلفل بالفلفل المصلصل بالفلفل

نعود الى الداعوس الصغير، الذى يقع فيه ذلك المطعم، وبجواره تصطف دكاكين الدوبية، و «كرافيهم» او اسرتهم الخشبية المصفوفة، للنوم عليها ليلاً، وكم ذاق هؤلاء المساكين الويلات من الأطفال الاشقياء الذين يأتون اليهم بقيادة «بوشلاخ» وهم نيام وينقلونهم بأسرتهم، ويضعونهم وسط الشوارع، وحينما يصحو «الدوبى» المسكين يجد نفسه انتقل بقدرة قادر من هذا الداعوس الى شارع باب البحرين!

يقع محل صاحبنا البانيانى، النباتى، العجوز، بشعره الابيض، والسيجارة الهندية ذات الرائحة المميزة فى ركن فمه دائماً، ويلبس «التفار» الهندى الابيض، والقميص الطويل، والذى تحول لونهما من الابيض بمرور الزمن، الى نفس لون شعره الأشيب الرمادى، وكان كل ما فى الدكان او المطعم مجازاً، هو واپور جاز عليه اناء القلى الاسود، والذى لم يغسل منذ دهور، وكان لون هذا الدكان اسود فى اسود.. كل ما فيه اسود من الدخان، ومن الجرائد الهندية القديمة، ومن الداعوس المظلم، وكان هذا المحل مشهوراً بصنع الكباب الهندى الحار، الذى كان مجال تحدى الاطفال اليومى، وكان الهنود يتناولون كباب الفلفل الاخضر الحار

كما يتناولون الايسكريم بالضبط، وهو عبارة عن فلفلة خضراء كاملة، يغطسها راعى المحل فى الطحين، ثم يقلبها فى ذلك الزيت الذى حدث عنه ولا حرج . . ومعها يقدم وكأن حرارة هذه الفلفلة الحارة لا تكفى، بل يعطيك معها صلصة هندية مولعة من الفلفل، ويضعها لك فى قطعة من تلك الجرائد الهندية القديمة، ثم تغمس تلك الفلفلة الحارة فى الفلفل المصلصل بالفلفل، وبالهناء وبالشفاء.

طبعاً كان تحدى الاطفال من يستطيع أن يأكل تلك الفلفلة الحارة؟ والرهان لا يتعدى زجاجة من البيبسى يقوم الفائز بثقب غطائها بمسمار حتى يظل يشرب منها لأطول فترة ممكنة . . إيه دنيا! من يستطيع ان يقول لأطفال اليوم . . أكمل علبتك من العصير قبل ان تفتح علبة اخرى!

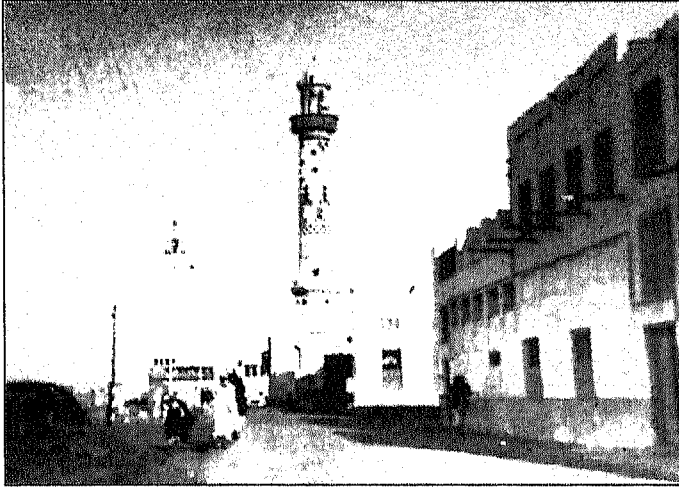
١٣- بشير فخر المحلات المفلفة

وبما ان لصاحبنا علاقة جيدة بالهنود، وقد اكل معهم
فلفل وعدس وجباتى، فإن المطاعم الهندية فى البحرين قد
اخذت تنتشر، وتزداد، واذا أردت ان تشاهد هذا الانتشار،
تمشى فى شارع باب البحرين حتى تصل الى نهايته، بتقاطعه
مع شارع الشيخ عبدالله، كأنك تنوى الذهاب الى فريق
المخارقة، فستشاهد تجمعاً يلفت الانظار، رجال بشنبات،
ونساء عجائز، وفتيات، وأطفال، والكل اعطى ظهره
للشارع، وهات يا أكل، والعرق يتصبب من الوجوه،
والذى يمسح وجهه، والذى يبرد فمه باحدى المرطبات . .
انه محل بشير فخر المحلات المفلفة فى البحرين.

ظهر بشير فى فترة كان الناس لا يعرفون من أكل النخي
سوى الذى يبيعه الخباز، نخي مسلوق، وباقلاء مسلوقة،
وفى الشتاء تضاف الى هذه القائمة اللوبة، وقد اشتهر اكثر
من محل بصنع هذه الانواع من المأكولات الخفيفة . . طبعاً
يمتاز محل عن محل آخر بطعم خاص حسب سر الطبخة،
ووضع الشنان قبل ان ينتشر استعمال «البيكن باودر»،
وطريقة «طم» الجدر، وتغيير الماء المسلوق فيه النخي
والباجلاء، بالإضافة طبعاً الى طريقة التقديم، والمكان المقدم
فيه، ولا تنسى الفلفل الاسود واللومي!!

الا ان بشير جاء بالطامة الكبرى، النخي المطبوخ على الطريقة الباكستانية، نخي مطهي بطريقة من الطرق السرية، والتي اللقمة منه تودي في داهية، نخي مطبوخ بخلاصة الفلفل الاخضر والاحمر والاسود، ويقدم معه، تلك البطاطس المقلية بطريقة خاصة، مع الكباب البطاطس، وكله عند الهنود فلفل.. وفلفل.. وفلفل.. فمن يستطيع ان يقاوم هذا الاغراء لدى شباب الستينات، والمتزه الوحيد هو شارع باب البحرين، تذرعه جيئةً وذهاباً، وقد تجلس اذا كنت شعبياً في المقهى الذى يقع وراء دكان راشد حمد، تشرب «ملة» حليب، أو إذا كنت من المودرن، فأمامك «لكي ستور» بموسيقاه الغربية، وبإنجليزيتة الجميلة التى يلتزم حولها الشباب، وهم يطلبون الهوت دوغ، أو الهمبرغر، أو الكوفي.. وإذا امتدت سياحتك فأقصى ما تصل اليه هو محل جواد مقابل مبنى بتلكو، أو نوفلتى مقابل عمارة هلال المطيرى يونيتاج حالياً أو.. تعود ثانية الى بشير وشارع الشيخ عبدالله.. وكانت المنامة بأكملها لا تتجاوز الربع ساعة فى المشي فيها.

لقد استطاع محل بشير، حتى بعد ان توفى صاحبه، وتولاه شخص آخر، ان يرسخ تلك التقاليد الحارة فى الاكل، يقول صاحبنا وانا ارويها لك يسيل اللعاب بطعم الفلفل.. والفلفل أيضاً!



مسجد الفاضل، وفي المقدمة منزل الشتر



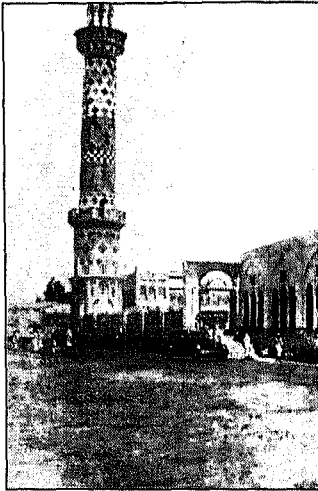
شارع براير سابقا ومطبعة المؤيد



منظر في المنامة.



مبنى مستشفى الرسالية الامريكية.



جامع الفاضل.



بيوت الشيخ مصطفى عبداللطيف

١٥ - من غير سر الالب

صحيح ان سيد نصيف لا يجب التطوير، الا انه اضاف نكهة جديدة الى ايسكريمه، انه الايسكريم بالسينالكو، «مليك شيك» على الطريقة القديمة، حيث يحضر كأساً كبيرة اختفت هي الاخرى باختفائه، وبصحبتها زجاجة السينالكو الحمراء، التى هي الاخرى اختفت من أسواق البحرين، وعندما يضع ايسكريم المانجو فى الكأس الكبيرة، ويصب عليها السينالكو الباردة، يصبح لديك نوعاً آخر مشكلاً من طعم السينالكو بالفواكه، مختلطاً بطعم مانجو الايسكريم... وحدث ولا حرج!

عندما توفي سيد نصيف، اقفل محله لفترة محددة، لكن ابنه ابراهيم والذى كان على النقيض من شخصية والده فهو مرح، زكرت، يحب الفرشة والزعيق، فتح المحل ثانية ولكن من غير سر ابيه، وللأسف كانت فاجعة الابن مأساوية، إذ كان فى رحلة صيد مع ابن اخته، فغرق زورقهما، الا انه تم انقاذهما، وعندما عادا الى المنامة، قال ابراهيم لابن اخيه، يجب ان لا نترك محرك الزورق فى الماء، يجب ان نعود لإحضاره، وعادا ثانية الى الزورق الغارق لكى يتشلا المحرك، ولكنها لم يعودا ثانية ابدأ، مات سيد نصيف، ومات ابنه، ومات سر الايسكريم معه.

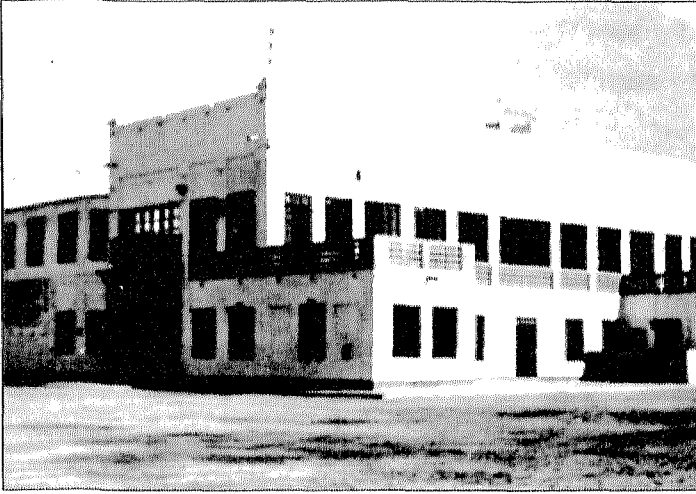
ولكن لا تزال انواع الايسكريات تنهال على اسواق الخليج سواء ما كان منها مستورداً، أو مصنعاً، وقد تصل

الانواع المختلفة منها الى ٦٠٠ نوع، وتفنن الصنّاع في اجتذاب الزبون سواء بأنواعها المختلفة، والتي تبدأ بالشوكولاته وقد تصل الى انواع الباباي، والشطة، حيث نخبرنا الطلبة الذين درسوا في الهند، بأن هناك انواع من الايسكريات بالفلفل.

وبالإضافة الى انواع الايسكريات، هناك الكيكات المحشية بالايسكريم، وهناك ايسكريات قادمة من امريكا تحت اسماء تجارية شهيرة، وهناك ايسكريات قادمة من استراليا ونيوزيلندا، ومن دبي، والبحرين، والسعودية، والكويت.

ولكن هل تذوق احدكم البوظة الدمشقية أو العربية؟ .. تلك البوظة، أو الجيلاتى، أو الايسكريم، والتي تتكون من عمل الفانيليا من الحليب، والسكر، والمستكة، والسحلب، ثم تعمل خلطة الفاكهة مثل الشمام والموز والمانجو والليمون والفراولة والبرتقال.

ومن يتذكر طفولته، لن يتذكر سوى الثلج المصبوغ بالشربت وفيه عود، او يتذكر عزيز بائع الايسكريم، على عربته ذات العجلتين، يدور في الظهاري، وسط فرقان المنامة وهو يزعم: ايسكريم قيمر حليب .. ايسكريم قيمر حليب .. ويسارع الاطفال حفاة .. عراة من الحر .. يشترّون ذلك الايسكريم .. ولكن على كل تلك الذكريات سيظل ايسكريم سيد نصيف هو ايسكريم سيد الموقف!



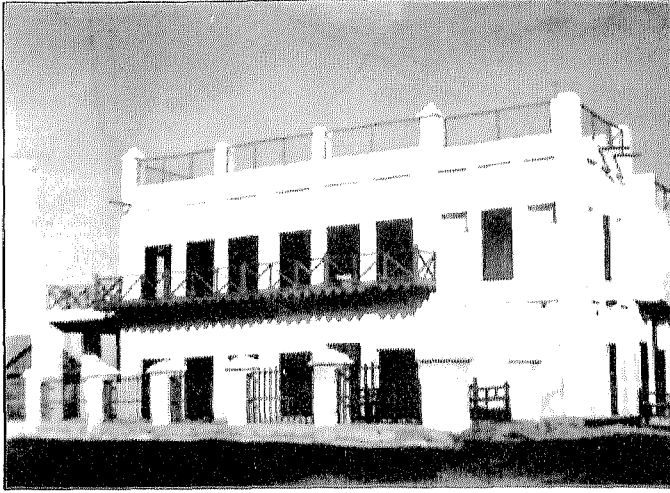
سينما اوال.



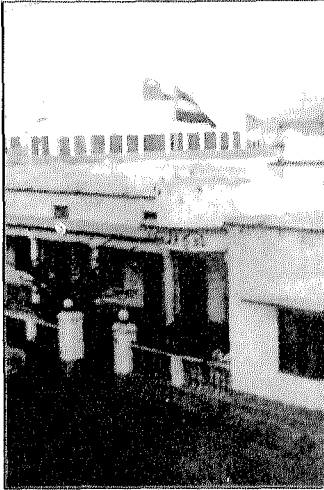
اشارة رصيف نفرة خمسة.



اعلان فيلم عنتره وعبله.



فندق ومطعم الشيخ.



نادي العروبة.



سينما البحرين في الليل.

١٦ - شانزليزية المنامة

لكل زمان ذكرياته وحنينه ، والذي ما قد يشكل لدى الانسان كل هذا التولع بالماضى ، قد يكون بالنسبة للشخص الآخر مجرد ترهات ، وصديقى حينما يصول ويجول فى مطاعمه ، قد يضيف ذكرى قرأها ، أو حكاية انسان آخر رواها له ، وقد ينطلق من الخمسينيات الى الستينيات ، ويعود الى الاربعينيات وقد يؤلف أحياناً . . أو ينسجم مع عبارة . . فيكملها من عندياته .

والذى يعود الى حقبة الستينيات يجد ان منطقة القضيبيية قد اختصت بكل دور السينما تقريباً منذ بداية تأسيس أول سينما فيها ، وكانت سينما مرسح البحرين التى اسسها عبدالله الزايد ، وتلتها سينما الوطن ، واوال ، والزبارة ، والبحرين الثانية ، والحمراء ، واكتظت المنطقة بالمقاهى والمطاعم . . تشد جزءاً من رواد دور السينما .

منطقة القضيبيية بالنسبة لساكن المنامة العاصمة ، على بعد فركة كعب ، اما بالنسبة لساكن المحرق ، فهى مشكلة فى القدوم والرواح . . حينما ينزل رواد السينما عند دوار رأس رمان ، ويمشون الى منطقة دور السينما فى عز الصيف

اللاهب، او عز الشتاء القارس، وربما يهضم الانسان
هذا المشوار فى أول المغرب، ولكن من يستطيع ان يمشى
هذه المسافة بعد انتهاء الفيلم فى منتصف الليل فى ليلة من
ليالى الشتاء، أو فى لاهوب الصيف؟

كان المرور يزدحم عند تقاطع طريق نمرة خمسة، ولقد
اطلق عليه هذا الاسم تيمناً بفيلم فريد شوقى، ومنذ المغرب
تبدأ الزحمة، والناس تتجه الى دور السينما، والمقاهى،
والمطاعم، المتنفس الوحيد فى الليل، البحارة القادمون من
بنادر الخليج، سكان المحرق، اهالى القرى، العزاب،
الطلاب، العائلات، وتختلط عليك الامور، اصوات
الموسيقى المملعة من الراديوهات فى المقاهى، هندى على
عربى، على ايرانى، على انجليزى، وروائح الكباب والتكة
والناشف، والبريانى. . وصوت السيارات، والمارة على
دراجاتهم الهوائية، خصوصاً وان كل راكب دراجة كان يضع
الراديو على المقعد خلفه، لكى يسمع بأعلى صوته كل ما
يطربه!

١٧ - مطعم جعفر فى الهواء الطلق

ومن المطاعم التى اشتهرت فى هذه الفترة مطعم جعفر، ومطعم جعفر يختلف عن غيره من جميع المطاعم فى البحرين، انه يقع فى الهواء الطلق، بالضبط فى الزاوية الشرقية المواجهة للمبنى القديم لنادى العروبة بشارع الزبارة، أى مكان موقع موقف سيارات سينما اوال الحالية، وهنا كانت تقع سينما اوال القديمة.

كان مطعم جعفر، وجعفر صاحبه لبنانى من جنوب لبنان، وكان المطعم فى فترة الغداء مأوى للمدرسين والعزاب القادمين من سوريا ولبنان وفلسطين، فهو المطعم شبه الوحيد الذى يقدم اكالات تشتمل منها رائحة الطعام العربى، وسط عشرات المطاعم الهندية الحارقة، التى لا يقدر عليها اخواننا العرب . . والاكل أيضاً كان على الحساب حتى آخر الشهر . . عند قبض الراتب.

ولكن عند المساء يتغير شكل مطعم جعفر، حينما تضاء الاضواء، وتصف الطاومات والكراسى، ويقوم العمال اليمانية، يدورون ويزعقون منادين: ابو ابراهيم «واحد حمص» . . وواحد كبدة . . وواحد سلطة بالبنة . .

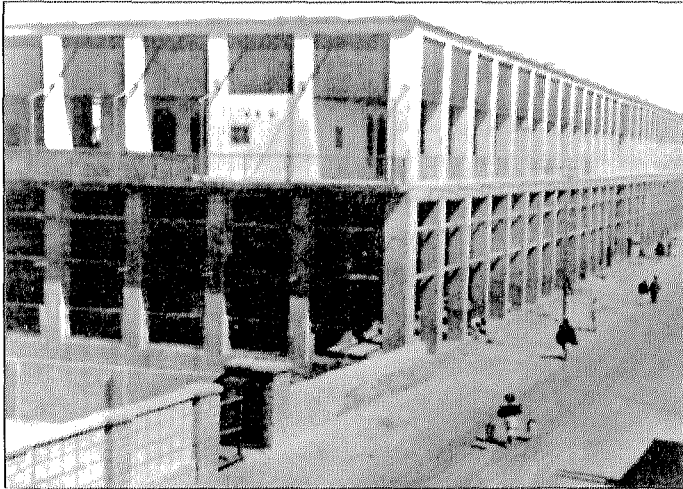
وكان مطعم جعفر يتميز عن غيره من المطاعم بهذه القائمة من المأكولات العربية، فعند ذاك سوف تأكل الحمص، والسلطة باللبن، والسلطة بالزيت، والروزيف، والستيك، والكبد، ولحمة مشكلة، وعرايس، وزيتون.. . ولحمة محمرة وكفتة، وتحس بأنك في واحة عربية حقيقية بالطبخ والنكهة، وبالأجواء المحيطة بك، ولا يدور الفلفل والكاري وروائح المطبخ الهندي.. . طبعاً لا نقارن مطعم جعفر بالطربوش وزحلة وبعليك.. . ولكنه معلم لمرحلة كان يتسجد فيها بقية المطاعم.

وكانت من مميزات مطعم جعفر، بأنه في رمضان يستطيع العزّاب الفاطرون التسلسل من الباب الخلفى؛ لشراء سندويشات الغداء.. . بعد أن تطرق الباب عدة طرقات مخصوصة!

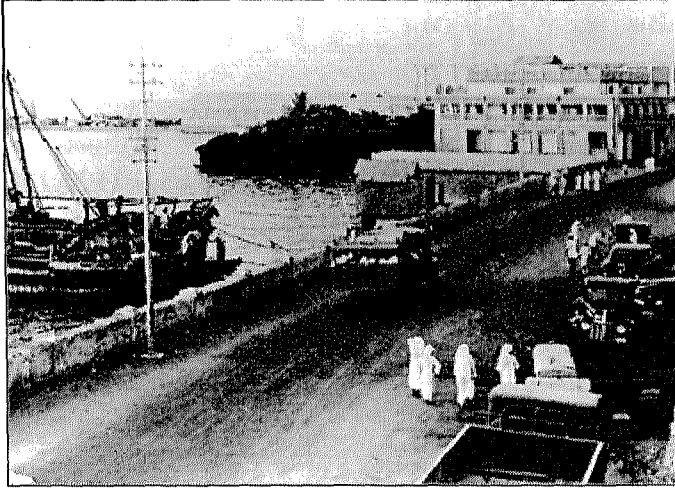
وانتهى مطعم جعفر من موقعه، بعد سفر صاحبه من البحرين، لقضية لا أتذكرها الآن، وانتقل أبو إبراهيم الطباخ الذى كان يدير المطعم من الداخل إلى مطعمه الخاص الذى افتتحه فيما بعد، واصطف فى زاوية بالقرب من مطعم أمين فى شارع الزبارة.. . تغيرت الدنيا، وتغيرت المطاعم، وتغير الناس، وكل شىء فى تغير.. . والغالب يكون مغلوباً.. . انها دنيا!



فندق البحرين لصاحبه محمد عبدالنور بستكي.



بنایة هلال المطيري يونينتاج حاليا



شارع الحكومة - البنك البريطاني



سينما اللؤلؤ.



محلات جاشمال في 1950
شارع الحكومة يونيتاك حاليا.

١٨ - سمبوساية واحدة

للسمبوسة قصص كثيرة، وما علمكم بالسمبوسة كعلم صديقنا الذواق، الذى يبحش عن السمبوسة حتى يثبت اصلها العربى قبل انتقالها الى الهند، والتى عادت الينا مرة اخرى مع الهنود.. بدكاكينهم المنتشرة فى الزرائق والدواعيس.

لقد وعدنا صديقنا بوعدين، الوعد الاول بأن يحضر لنا قصيدة شعرية قد قرأها فى احد الكتب، وهى من تأليف شاعر بغدادى من العصر العباسى، يروى فى قصيدته تلك طريقة صنع السمبوسة، والوعد الثانى، وصفة دمشقية لصنع السمبوسة، او السنبوسة، او السمبوسك، ذات اصول عربية، وإلا هل يعقل ان يسرق الانجليز الشيخ زبير، ويطلقون عليه لقب شكشير وبتنازل عن هذا الامر! آسف اقصد السمبوسة، وننسبها الى الشعب الهندى.. ده ما يصحش ابدأ! لقد غلطنا مرة واحدة، ولا يمكن ان نكرر الغلط التاريخى مرتين!

فى السمبوسة خير، واسألوا اصحاب محلات السمبوسة، والسمبوسة اشكال والوان، سمبوسة صغيرة، قد البندقة وهى السمبوسة الحلوة، التى اشتهرت بها بعض البيوت فى المحرق، فهى فى الاول والاخير تخصص محرقى، وهى

الهدية القيمة، التي يوصى عليها توصاية، اما الآن فقد تغير بها الزمن وصارت تجارية وانتشرت في كل المحلات، ولكن يا لسوء الصنعة. . وكما يقولون فإن العملة الرديئة طردت العملة الجيدة وهناك ايضاً سمبوسة اللحم. وسمبوسة الخضار، والماش، والدجاج، وحتى الجبنة صارت في نهاية الامر سمبوسة. أشكال والوان من السمبوسة وكما قلنا لا نتحدثك الاسماء، فليست كل سمبوسة سمبوسة، فهناك سمبوسة لا تنسى طعمها بفضل طريقة الخلطة بها، وقد انطلقت شهرة سمبوسة عبدالقادر في دكانه صغيره في فريق الفاضل، سمبوسة مكونة من البطاطس، والبصل، والخشيش، والبقدونس وقليل من البهارات، او كثير حسب مزاج الطابخ، ومن هذه السمبوسة، ولا حسد، تغير حال صاحبها، وصار لديه من يعمل له، وانتشرت شهرة سمبوسة عبدالقادر، لدرجة ان ارتبطت اسم السمبوسة باسمه، ومثلما نقول جبنة كرافت، ونقصد بها جبنة اخرى، او عندما نقول الكلينكس عموماً ونحن لا نقصد ماركة معينة.

ولا ننسى قصة السمبوسة وما قد تفعل، ففي عهد طفولة المدارس، كان احد البهرة، وربما يتذكره الجميع فقد كان يلبس ملابس البهرة، ويضع تلك القبعة الهندية على رأسه، ويلف على دراجته قرب المدارس، ويحمل على المقعد الخلفي، لدراجته صندوقاً زجاجياً، كان يبيع فيها السمبوسة، حتى اغناه الله، وجعل يربي ابناءه ويعلمهم افضل تعليم، من خلال تلك القطعة الصغيرة من السمبوسة، ليصبحوا الآن من اشهر الاسماء في البحرين. .
وبالبدية سمبوساية!

١٩ - عندما ينفخ فمك من حرارة النار . .

والفلفل

وطبعاً لاتنسى جميع الاجيال من الطلبة ذكرياتهم في المدارس، وهم ينتظرون الفسحة، لكى يهجموا على المقصف هجوم الفجعانين، لشراء السمبوسة ثم يضعونها في سندوتش الجبنة ومعه غرشة البيبسى، ومن يقدر بعد هذه الوجبة ان يفتح عينيه في الدرس الاخير!

أما السمبوسة التى ايضا لا تنسى، فهى السمبوسة التى تباع فى دكان صغير يقع فى شارع الشيخ عبدالله، بعد محلات العرادى بقليل، فهى سمبوسة باكستانية، وتختلف عن السمبوسة الهندية بطريقة التحضير، وبخلطتها، وبعجيتها السميكة وبطعمها، واخيراً بالصلصة المصاحبة لها. . ولولا هذا الفرق لما حصل الانقسام بين الهند وباكستان، فانظروا الى اين تؤدى الفروق الغذائية وما هى انعكاساتها السياسية. . اللهم يا مجير!

وكان هناك بائع للسمبوسة يقع فى زرنوق بيت المرحوم جاسم كانو، المقابل لمحلات يتيم سنتر فى الناحية الغربية، وكانت السمبوسة التى تباع فى هذا المكان، تتميز بالماش،

وهو نوع من انواع العدس ، ولكن الصلصلة المقدمة معها هى صلصة صبار، وكانت هذه السنبوسة تعتبر لبعض الصحافيين العاملين فى الاضواء وصدى الاسبوع فى السبعينيات ، حيث ان مكاتبها كانت متجاورة فى هذه المنطقة، كانت وجبة إفطار، و احياناً غداء، وقد تكون العشاء المفضلة فى بداية السهرة، عندما كان يتم اخراج المجلة قبل يوم واحد من الصدور، بل كان احد رسامى الكاريكاتير، يرغم على شراء سنبوسة بدينار واحد من جيبه الخاص، حتى يتم اعطاؤه فكرة كاريكاتيره الاسبوعى . . انها رشوة سنبوسة!

ولا ينسى صديقنا ان يتذكر عبدالرحمن راشد . . او بوراشد . . كان زكرت الخمسينيات والستينيات فى فريقهم، حيث لباسه مكون من بنطلون جينز، وفانيلة رياضية تبرز عضلات صدره، والمنديل يتدلى من جيب بنطاله الخلفى كموضة ذلك العصر .

وكان عبدالرحمن مولعاً بحمل الاثقال، وكمال الاجسام، وبعدما ينتهى من عمله فى دائرة الكهرباء او بتلكو، يفتح مكانه الصغيره فى فريق الفاضل قرب بيت القصير، وفى ليلالى رمضان كانت السنبوسة التى يصنعها فى البيت، هى الطبقة المفضل، حيث كان يصنع منها سندويش سنبوسة، يفتح

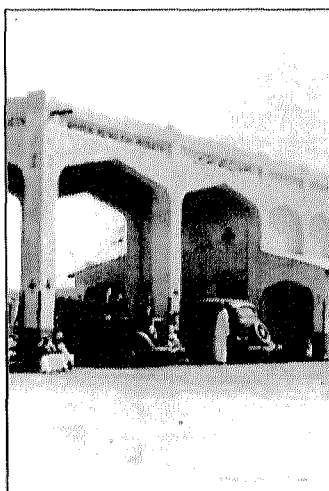
«الرول»، ويضع السمبوسة مع قطعة من الطماطم
والخشيش الاخضر أقصد الكزبرة، وبعد كل هذا الزمان
يقول الصديق لا زلت اذكر طعم تلك السمبوسة. . ولا
أنساه. . ام ياترى يتذكر طعم ذاك الزمان؟
ولو استرسلنا الآن في عد محلات بيع السمبوسة لما
استطعنا أن نعدد كل تلك المحلات الصغيرة، بل حتى ان
الشركات الكبيرة قد دخلت عالم السمبوسة وصارت تصنعها
مثلجة لا تنتظر سوى مقلاة الزيت، لأكلها ساخنة، ولكن
من يستطيع الانتظار للذهاب للمنزل لأكل السمبوسة. . بل
تأكلها وهى ساخنة، وانت فى طريقك الى البيت. . يد
تمسك مقود السيارة. . ويد تحمل السمبوسة. . وفمك ينفخ
من حرارة النار. . وحرارة الفلفل!



شارع باب البحرين.



بناية يوسف بن احمد كانو
(كانو للسفريات حاليا).



محطة بنزين يتيم.



متجر اوال وبقره محل الاخوين سيد في باب البحرين.



مكاتب B.O.A.C.، بناية صلاح الدين حاليا.

٢٠ - جلاس شربت يا سيد!

كانا أخوين أحدهما سمين، والثاني رفيع، والاثنان سادة ولا يناديهم احد الا بإسم سيد، وكان دكانها لا يتجاوز مساحته ستة في عشرة اقدم، يقع بالقرب من متجر اوال في باب البحرين، ومواجهها لدكان صانع البشوت الشهير بوكنان بالضبط! وكان المار يشاهد تظاهرة في الصيف والشتاء، على باب الدكان المرتفع حوالى ثلاثة اقدم، ومن المؤكد بأن المار سوف يتعجب اشد العجب من هذا التجمع. . كأن صاحبه يوزع محتوياته بالمجان.

في الصيف يقوم الاخوان ببيع^٢ الشربت! وبالذات شربت اللومى، وهل افضل من شربت للملومى لاطفاء عطش البحرين في السنينيات؟!

وامام المحل تصطف جرادل الشربت اللومى المليئة بالثلج. . والناس مصطفة منذ الصباح، وقد تلطخت ملابسهم بعرق اغسطس الملتهب، وكل ينادى وسط ذلك التجمهر ياسيد. . جلاس شربت. . يا سيد. . ثلاثة جلاسات. . ياسيد. . والسيد يسمع النداء ولا يعر احد انتباه، وهو يقوم بصب الشربت من «البالدى» في يده داخل

الكؤوس الزجاجية، فسوف يأتى الدور لصاحب النداء تلقائياً، فالكؤوس تتخاطف الأيدي.. الكأس تلو الكأس، والسيد وأخوه لا يستطيعان ملاحقة الزبائن من الصباح حتى الظهيرة، ومن العصر حتى المساء..

فى تلك الفترة لا يوجد كل هذا الكم الهائل من البرادات، ومن المرطبات، ومن العصائر، ولا يوجد خيار سوى البيبسى والسفن آب والكندادراى وهى كلها منعشات غازية، اما العصائر فهى محدودة بعلب الطماطم الحديد، او البرتقال، اما محلات العصائر، فهى تتركز فى محلات محدودة، محل عزيز فى شارع الشيخ عبدالله، والذى يتميز بعصيره من «البابنبل» اقصد علب الاناناس التى يخلطها بالماء والثلج، وماكينة شعر البنات بخيوطه السكرية الحلوة التى تجذب الاطفال، والمحل الآخر، الذى يبيع شربت فهو فى داخل السوق، قرب صيدلية المسقطى القديمة، التى تقع قرب سوق الخضره القديم، وكان يبيع شربت حليب مخلوط بشراب الورد، ولكن كان شربت الاخوين السادة، هو الشربت المفضل.

٢١ - مكسرات مطبوخة على رمل ونار

هادئة

أما في الشتاء، فيتغير ديكور المحل وبضاعته، وتنقل جرادل الشربت، والليمون، وصناديق الثلج الى المخزن، ويحل ديكور جديد، وتصطف صناديق زجاجية، ذات لمبة مولعة، وتحمل بضاعة جديدة مكونة من حب الفساد، وحب الرقى، وحب عباد الشمس، والصلوم، والعجنجك «مالك فكك» والفستق، والبيذان، والكازو، ولكن بنخلة مبهرة، تجعل يدك لا تنفك تنتقل من الكيس الورقى الذى يضع السيد بضاعته فيه الى فمك بحركة اوتوماتيكية!

كانت شهرة المحل، او سر المهنة، تتركز فى طريقة صنع كل تلك المكسرات، تلك الطريقة التى تستند الى قلى المكسرات فى الرمل الحار، مما يعطيها نكهة وطعما غريبين، ومن كان يستطيع شراء المكسرات فى تلك الايام، فالبعض لا يأكلها الا فى الاعياد والاعراس، فهل القلة هى التى تعطى للشئ طعمه اللذيذ؟ ولكن مكسرات السيد لا تضاهيها اية مكسرات فى البحرين، سوى كما يقول بعض المحرقين مكسرات «ابو عابد» الذى يقع محله مقابل نادى شط العرب القديم.

اما الممول لتلك المكسرات، فكان محل «ملك» فى شارع الشيخ عبدالله، أى فى محل سوق الذهب الحالى، حيث تصطف البراميل الصفيفية والحياش المكتنزة بمكسرات ايران والهند. . اما الآن فادخل الى اى سوبر ماركت، وتطلع الى تلك العلب التى تأتى الينا من امريكا، واستراليا، وشرق آسيا، واوروبا، وامريكا اللاتينية، ولكن من يستطيع نسيان مكسرات السيد واخيه المطبوخة على رمل ونار هادئة!

ولكن لا تزال بقايا من رائحة مكسرات السيد وأخيه الذى هدحيلهم العمل، وقد انتقلت هذه الصنعة الى ابن اختهما، وقد فتح له محلاً صغيراً فى نهاية فريق المخارقة. . محل صغير لا يفتح الا فى الشتاء. . يبيع تلك المكسرات التى تحمل بين قشورها طعم بعض مكسرات زمان!

الفهرس

٤	المقدمة
١٣	هشك بشك
١٥	جبرى ورائحة الطعام
١٨	كبد الصباح
٢٢	فلوسك بالدهن . . ولحمك بالبلاش
٢٤	مطعم ساعات الفجر
٢٨	سميراميس
٣٠	ما هو الهمبورغر؟
٣٤	يوم العطلة
٣٦	حجى جاسم
٣٨	أم عاشور وحزن الخلل الدائم
٤٢	حوطة البانيان
٤٤	فلفل بالفلفل المصلصل بالفلفل
٤٦	بشير فخر المحلات المفلفة
٥٠	سيد نصيف والخلطة السرية
٥٢	من غير سر الاب
٥٦	شانزليزيه المنامة
٥٨	مطعم جعفر فى الهواء الطلق
٦٢	سمبوساية واحدة
٦٤	عندما ينفخ فمك من حرارة النار و الفلفل
٧٠	جلاس شربت يا سيدا
٧٢	مكسرات مطبوخة على رمل ونار هادئة
٧٤	فهرس

